Operating Instructions

Automatic Rice Cake and Dough Maker

SD-MA18N

National

Thank you for purchasing the National Automatic Rice Cake and Dough Maker, SD-MA18N.
For optimum performance and safety, please read these instructions carefully.
This product is intended for household use only.
このたびは、ナショナルのもちつき機SD-MA18Nをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
そのあと保存し、必要なときにお読みください。
この製品は家庭用です。

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Follow all warnings and instructions marked on the product.
3. Unplug this product from wall outlet when not in use and before cleaning.
   Do not immerse appliance in water or other liquid. Use a soft sponge and mild detergent when cleaning the inside of the container or impeller. The cabinet may be cleaned with a cloth, dampened with a mild soap and water solution.
4. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when handling hot materials, allow metal parts to cool before cleaning.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Do not allow anything to rest on power cord: Do not plug in cord where persons may walk or trip.
7. Do not operate any appliance with a damaged or frayed cord. Refer servicing of appliance to an authorized service center if the unit should malfunction or be damaged in any manner.
8. This appliance is not intended for commercial use. It is for household use only.
9. The use of attachments not recommended by manufacturer may cause damage or injury.
10. Avoid contacting moving parts.
11. Do not use outdoors. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. To disconnect, grip pulg and pull from wall outlet. Never pull on cord.
15. The unit may vibrate or move during the pounding or kneading. Do NOT place the unit near the edge of a countertop. Place the unit securely where movement of the unit will not cause it to fall off the countertop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note:

A. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If extension cord is used,
   (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   and
   (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug dose not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still dose not fit, contact a qualified electrician.
   Do not attempt to defeat this safety feature.

Table of Contents

Cautions

■To prevent injuries, etc.

1. Never use on an unstable surface.
2. Never allow children to use the unit without attendance of adults or operate the machine within reach of babies and infants.

■To prevent electric shocks and fires.

3. Do not plug in/out with wet hand.
4. Never disassemble, repair or modify the unit.
5. Do not use damaged plug and loose sockets.
6. Do not forcibly bend the cord or apply unnecessary force.
7. Periodically remove dust, etc. from the power supply plug.
8. Use the socket alone for the unit. Do not use the socket jointly with other products. Never attempt to use sockets exceeding the specified current carrying capacity (6 amperes or more).

■To prevent burns.

9. Never touch the inner lid and container while steaming because they will be hot.
10. When removing rice cake, use oven mitts/dishcloths to get hold of and remove the container.
11. Do not move the unit while in operation.
12. Do not pour water immediately after the unit is found to have been operated without water.

After Use

■To prevent damage.

13. Never immerse the body in water or splash water.

■To prevent electric shocks and fire.

14. Do not unplug by holding the plug cord but by firmly holding the plug.
15. Whenever mounting, removing or cleaning parts, be sure to turn off the switch and unplug.
16. Keep the unit unplugged when not in operation.

もくじ

使用上のご注意

■けが等の防止のために

1. 不安定な所で使わない。
2. 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

■感電や火災の防止のために

3. ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
4. 分解・修理・改造は行わない。
5. 傷んだプラグ、緩んだコンセントは使わない。
6. コードを無理に曲げたり、過度の力を加えたりしない。
7. 電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
8. コンセントは他の機器と併用せず単独で使う。コンセントのアンペア限度を超えて使用しない。（6AMP以上）

■やけど防止のために

9. 蒸している時は、内ふた・うすが熱くなっているため触れない。
10. もちを取り出す時は必ずミトン/ふきんでうすをつかみ、本体から外す。
11. 運転中に移動させない。
12. 空炊きした時はすぐに水を入れない。

ご使用後

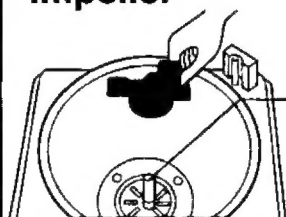
■故障を防ぐために

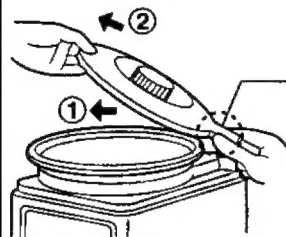
13. 水につけたり、水をかけない。

■感電、火災を防ぐために

14. 電源プラグを抜く時は、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
15. 部品の取り付け、取り外し、お手入れをする時は、スイッチを切り、電源プラグを抜く。
16. 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

Parts Identification

Impeller

● To install.
Align the impeller hole with the motor shaft and securely insert the impeller.

Inner lid

● To remove.
Hold the inner lid on the mount, slide towards the direction ① and pull out the inner lid in the direction ② (diagonally upwards).

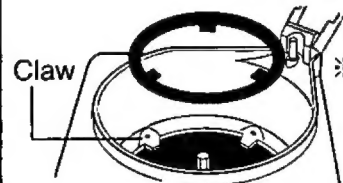
● To install. Slide in from diagonally upwards.

※When the inner lid bar is raised and the lid is unable to close:

Press the center of Lock with the inner lid pressed.

Tank packing

● To install. Securely install the tank packing below the claws.

Claw

※The container will not mount unless the tank packing is securely installed.

Cord box (rear side of the body)

Power supply cord

Plug

Outer lid

Inner lid bar

Water tank

Motor shaft

Body

Container

- To remove. Turn the container anticlockwise and lift it up.
- To install. Align the ▲ mark of the body with the ▼ mark of the container and turn it clockwise until it stops.

※ Insufficient tightening causes steam to escape, thus preventing proper steaming.

Clockwise. Anti-clockwise.

Container and Water Tank

- In order to prevent scratches and damage on the fluorine coating, never use a metal rice scoop.
  ※Use bamboo, wooden or plastic rice scoop.
- Change of color may occur but it has no affect on human health. You may use it as is.

Operating Panel

The indicator light will go on while bread dough/pizza dough are rising.

DOUGH

MOCHI ● REGULAR ● SOFT

STEAM

POUND

BREAD

PIZZA

NOODLES / OTHERS

● DOUGH RISING

● TEMPERATURE WARNING / NO WATER

MENU STOP START

The indicator light blinks to notify the wrong selection of:
- The dough program straight after steaming(see P.10).
- MOCHI and STEAM programs without placing water in the water tank.

Press to select a program (the menu indicator will blink).
- Every time the pad is pressed, the corresponding indicator will light.
- Inserting the plug causes the REGULAR light of MOCHI to blink.

MOCHI ● REGULAR ● SOFT → MOCHI ● REGULAR ● SOFT

Press to stop operation or cancel a program.
- To stop operation, press the pad slightly longer.

Press after selecting a program to start operation.
(The menu indicator will first blink then light on.)

Accessories (one piece each)

Measuring cup

Used for measuring water,etc. [approx. 6 3/4 fl. oz.(200 mℓ)].

Rolling pin

Used for spreading out rice cakes and dough.

Steam hole cover

Used for making dough and noodles.
※Do not use for "mochi"(rice cake) or steaming. Steaming will not be done properly (see P.9-11).

To make mochi (preparation)

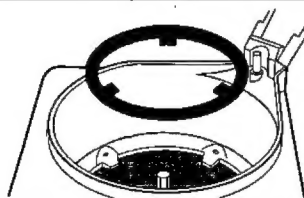
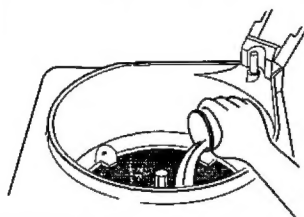
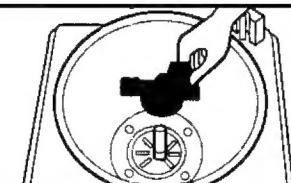
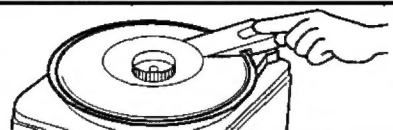
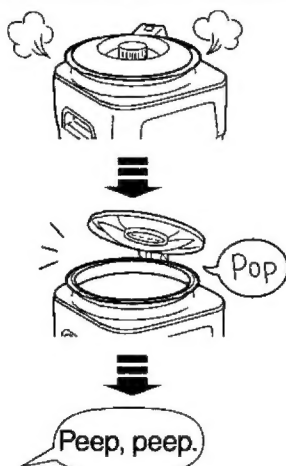
	Steps	Notes
1	Accurately measure sweet rice. Max. — 3 lbs (1.8 ℓ) Min. — 1 1/2 lbs (0.9 ℓ)	Good sweet rice is... ● round shape and uniform in size. ● milky white and glossy. ● free of old rice (unmixed).
2	①Rinse the measured sweet rice in plenty water and quickly drain. ②Repeat rinsing and draining until water becomes clear.	
3	Soak sweet rice in plenty of water. New rice: 6-8 hours Old rice: 8-12 hours	● Short soaking time results in rice cake with less glutinosity. ● Long soaking time causes unpleasant odor especially in the summer.
4	Drain for about 15 minutes. Drain water from rice for about 15 minutes in a metal or a bamboo colander. (Lightly tap the bottom on a board, etc. until water no longer drops from the colander.)	● Do not use plastic colanders because they do not drain water well. ● Thoroughly drain water for successful steaming.

Other materials to be used.

Rice scoop	bamboo, wooden or plastic.
Oven mitts / dishcloths	to hold the heated container.
Water	For wetting hands and rice scoop.
Rice flour	Refined rice flour, potato starch, corn starch, etc.
Board	Spread rice flour uniformly to thoroughly cover the board surface.

■Reference time until completion

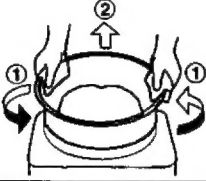
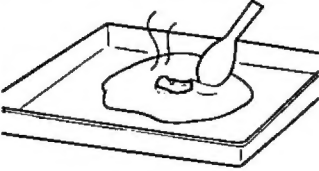
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3lbs (1.8ℓ)	Regular	about 34 minutes	9-10 minutes	43-44 minutes
	Soft	about 39 minutes	about 12 minutes	about 51 minutes
1 1/2 lbs (0.9ℓ)	Regular	about 29 minutes	9-10 minutes	38-39 minutes
	Soft	about 33 minutes	about 12 minutes	about 45 minutes

To make mochi (rice cake) steam →pound(automatic)

	Steps	Notes
1	Wipe the water tank with a moistened dishcloth before mounting the tank packing.	● If the water tank is unclean, it may not steam properly.
2	Using the provided measuring cup, accurately measure and pour water in the water tank.	● Accurately measure water for optimum results.

Sweet rice 3lbs. (1.8 ℓ)	13 1/2 fl.oz. /400mℓ (2 cups)
Sweet rice 1 1/2 lbs. (0.9 ℓ)	12 fl.oz. /350mℓ (1 3/4 cups)

	Steps	Notes
3	Mount the container and impeller in that order.	
4	Place drained sweet rice and make the surface even.	● The container has two line markings of approx.3lbs. (1.8ℓ) and 1 1/2 lbs. (0.9ℓ).
5	Close the inner lid and lock (see P.3).	
6	①Plug in. Press MENU to select either REGULAR or SOFT of the MOCHI program, and press START. ②Steaming begins. ③When steaming finishes, the beeper will sound, the inner lid automatically opens, and pounding begins. ④When pounding is complete, a beeper will sound a few times and the indicator light will blink.	● After selecting the program and pressing START, the indicator light will stop blinking and stay on. ● If you forget to add water, TEMPERATURE WARNING / NO WATER light blinks within 5 minutes (see P.13). ● Add ingredients for rice cake variations here (see P.15). ● A large "pop" may be heard when the inner lid opens but this is normal. ● If "swing" of the inner lid is noticed, remove it and continue to pound. ● Reference time. See table on P.5.
7	See the pounding condition and press STOP. ↓ Unplug	● Unless you press STOP, the beeper will sound every one minute and the pounding will stop in 15 minutes. (The indicator light will continue to blink.)

How to Use — To make mochi (rice cake) pound only

	Steps	Notes
1	Steam sweet rice separately in a different utensil.	● To obtain best results, steam rice until it provides springiness and is slowly squashed when pressed between the fingers. Rice that is squashed so easily is oversteamed and rice with a hard portion at the center is understeamed.
2	Plug in. Mount the tank packing, container, and impeller in that order and place steamed sweet rice. Keep the inner lid removed.	● If you press START when the inner lid bar is lowered, a "pop" will sound.
3	Select POUND by pressing MENU and then press START. The menu indicator will stop blinking and stay on .	● Add ingredients for rice cake variations here (see P.15).
4	See the pounding condition and press STOP. ↓ Unplug.	● The beeper will not sound. ● If STOP is not pressed, pounding continues for 15 minutes, the beeper will sound and the unit will stop automatically. (After 15 minutes,the menu indicator will start blinking again.)

■When further pounding is required after pressing the STOP button:

① Within 1 minute, select POUND by pressing MENU, then press START. Pounding after 1 minute is passed may cause rice cake to leak to the motor shaft.

② Press STOP to stop pounding.

■To reduce remaining grain:

- In general, since sweet rice contains some regular rice, some grains remain in the rice cake at the end of pounding.
- Additionally pounding for extra 1-2 minutes, after beeper sounds on completion of pounding,helps reduce these grains.

Cautions:

- Never bring face or hand close to the inner lid while the unit is operating in the MOCHI program (the inner lid will automatically open, it may cause injuries).
- Never touch the impeller in rotation (it may cause injuries).
- Do not cover the inner lid with a dishcloth while in operation (the inner lid may not automatically open or the inner lid may be deformed, causing malfunctions).
- Do not press the inner lid bar while pounding (clattering sound is generated and may result in damage).
- Do not operate the unit empty with the impeller installed in the container.
- Do not pound cold steamed rice (POUND program). (It will be a burden on the motor and may result in damages.)
- To repeat pounding, let the unit rest for more than 5 minutes between each time (POUND program).

To remove mochi (rice cakes)

	Steps	Notes
1	Press STOP. Get hold of the container with both hands using oven mitts/dishcloths and detach the container from the body.	● Remove the rice-cake dough immediately after it is pounded. (If it is left to stand, the dough will become hard and it will be difficult to remove it from the container).
2	Turn the container upside down and place the rice-cake dough on to the rice flour-covered board.	※ A small amount of rice cake dough may remain in the container. Be extremely careful not to burn wrists, arms, etc.
3	Remove the impeller with a rice scoop, etc.	● When the dough is hot, never remove the impeller with bare hand. ※The rice cake dough and the impeller will be extremely hot. Use a rice scoop or chopsticks to remove the impeller.

How to shape Rice-cake for preservation

1 Round rice cake (Marumochi)

①Flour hands with rice flour. Pull apart the portion with a smooth surface.
②With the palm of your hand, round the surface.
③Place the rounded rice cake on a rice flour-covered board with appropriate spaces in between the pieces.

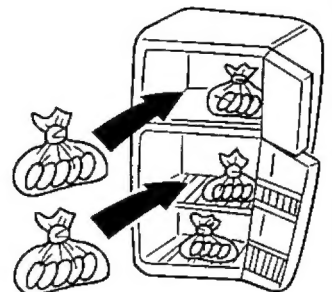
● 3 lbs (1.8ℓ) sweet rice yields about 30 to 50 pieces of rounded rice cakes.

2 Flattened rice cake (Noshimochi)

①Lay two or three layers of plastic wrap over a board and evenly spread the freshly pounded dough.
②Cover the dough with the plastic wrap and roll it flat with a rolling pin.
③Let it stand for about a day, and remove the plastic wrap cover when the dough slightly solidifies. Cut into desired size.

Storing rice cakes

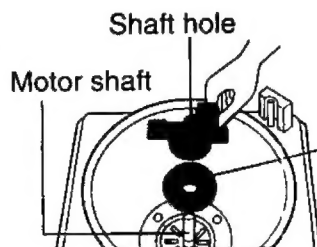
● **Storing at room temperature:**
Thoroughly wipe off rice flour from the surface of rice cakes when cooled.
Place in locations where cool and with low humidity.
It is recommeded that they be consumed within one or two days.

● **Store in refrigerator or freezer for preservation**
Thoroughly wipe off rice flour after rice cake is cooled, place in doubled polyethylene bags, and close the mouth.
In a freezer, rice cake can be successfully preserved for one month.
※If rice cakes gather mold, scrape off mold and thoroughly heat up before eating.

How to Use — To Steam (Steamed Red Bean Rice)

Steps	Notes
1 Mount the tank packing.	3 Mounting the parts (see P.3~4)
2 Measure water with the included measuring cup and pour into the water tank.	
3 Mount the container and the impeller in that order.	
4 Place ingredients and set the inner lid.	
5 Plug in. Select STEAM program by pressing MENU. Press START. The menu indicator will stop blinking and stay on.	If you forget to add water, TEMPERATURE WARNING/NO WATER will lignt within 5minutes (see P.13).
6 When the beeper sounds and the indicator light begins to blink, press STOP. ↓ Unplug	● The menu indicator will continue to blink unless STOP is pressed.
7 Remove the steamed dish.	

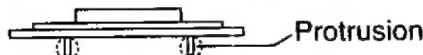
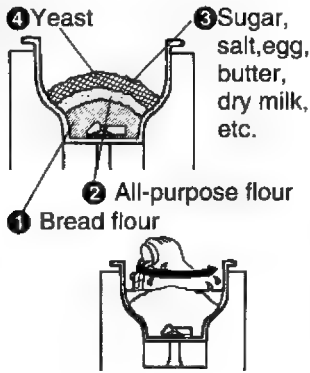
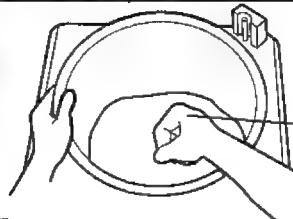
How to Use — To make bread and pizza dough

Steps	Notes
1 Mount the tank packing, container, steam hole cover and impeller in that order. ● Make sure the top of the motor shaft is level with the top of the impeller shaft hole.	Mounting the parts (see P3-4).

Shaft hole

Motor shaft

Steam hole cover

Mount the steam hole cover by rotating it on the motor shaft at the bottom of the container, with the protrusion facing below.

Protrusion

Program	Bread dough for 1 hour and 14 minutes	Pizza dough for 45 minutes
Time required from kneading to first rising	Kneading: 14 minutes ↓ Rising: 60 minutes	Kneading: 10 minutes ↓ Rising: 10 minutes ↓ Kneading: 5 minutes ↓ Rising: 20 minutes

	Steps	Notes
2	❹Yeast ❸Sugar, salt,egg, butter, dry milk, etc. ❷ All-purpose flour ❶ Bread flour Place the ingredients. ①Place bread flour and all-purpose flour in that order in the center of the container so that they form a peak and hides the impeller. (If the amount or order of ingredients is incorrect, they may leak from the container.) ②Be sure to adjust the temperature of liquids (water, milk, etc.) with the room temperature and slowly and gently pour around the mounted ingredients, so that it flows down along the container.	See page P.17-18 for the basic formulae of bread and pizza. ● The maximum amount of flour allowed is 10½oz.(300g). ■**Water temperature adjustment** Temperature of the room and water have influences on the result of bread. Adjust the water temperature in accordance with the room temperature.
3	Mount Detach the inner lid from the mount and place on the top.	Failure to place the inner lid causes scattering of flour, drying of dough and insufficient rising.
4	Plug in. Select BREAD or PIZZA by pressing MENU. Press START. ● Either BREAD or PIZZA indicator will blink first and then will light. ● Operations from kneading to first rising will take place automatically.	● If you press START when the inner lid bar is lowered, a "pop" will sound. ● The impeller intermittently rotates to combine flours for the initial 1 minute and then starts to knead.
5	When the beeper sounds and the menu indicator begins to blink, press STOP. Check the rising condition. ↓ Unplug	● BREAD or PIZZA indicator will continue to blink unless STOP is pressed.
6	Release gas by gently punching on the dough. Take the dough out. Lightly press the dough with a fist to remove excess gas.	● When the steam hole cover is difficult to remove from the container, press the protrusion of the steam hole cover from the rear of the container.

Room temperature	water temperature
around 85°F/30°C※	around 40°F/5°C
around 68°F/20°C	around 68°F/20°C
around 40°F/5°C	around 95°F/35°C

※Refrigerate flour as well.

How to check the rising condition: flour a finger and gently pierce into the dough.

Dough is ready

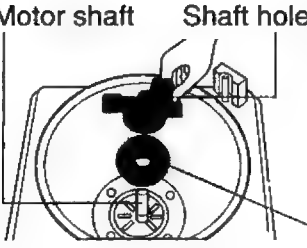
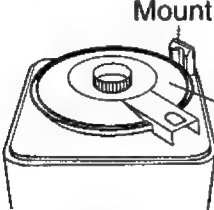
- The indentation remains when touched lightly (the dough rises about 1.5 times in bulk).

Over-rising

- The surface wrinkles and the dough droops (immediately divide and shape. Finish into a pizza or deep-fried bread).

※Correctly adjust the water temperature the next time to prepare the dough.

Insufficient rising

- The dough shrinks to return to its original size. Let rise further in the oven.

Note:

BREAD, PIZZA and NOODLES / OTHERS programs cannot be used straight after MOCHI or STEAM programs.

- When START is pressed, TEMPERATURE WARNING /NO WATER indicator light will blink. Unplug and wait for about 30 minutes for the unit to cool before starting again.

Caution : Do not operate the unit empty with the steam hole cover and the impeller installed in the container.

How to Use — To make Japanese noodles, others

	Steps	Notes
1	Motor shaft / Shaft hole / Steam hole cover Mount the tank packing, container, steam hole cover and impeller in that order. ● Make sure the top of the motor shaft is level with the top of the impeller shaft hole.	Mounting the parts (see P3-4). Mount the steam hole cover by rotating it on the motor shaft at the bottom of the container, with the protrusion facing below. Protrusion
2	Mount Place the ingredients.(See P.10 Step 2) Detach the inner lid from the mount and place on the top. Failure to place the inner lid causes scattering of flour and/or drying of dough .	● If the amount or order of ingredients is incorrect, they may leak from the container. ● If START is pressed, when the inner lid bar is lowered, a "pop" will sound.
3	Plug in. Select NOODLES/OTHERS by pressing MENU. Select START. ● Menu indicator will stop blinking and stay on.	● The container intermittently rotates to combine flours for the initial 1 minute.
4	When kneaded, press STOP. ↓ Unplug. **If some flour remain unpounded in the container** ··· Collect flour / dough around the impeller. Place inner lid on the top. Select POUND on the MENU and press START. After about 3 minutes' operation, press STOP. → Unplug.	● The beeper does not sound. ● If STOP is not pressed, kneading continues for 15 minutes, the beeper will sound and the unit will stop automatically. (After 15 minutes,the menu indicator will start blinking again.)
5	Remove the dough.	● When the steam hole cover is difficult to remove from the container, press the protrusion of the steam hole cover from the rear of the container.

Specifications

Power supply		AC 120 V 60 Hz			
Power consumption	Heater (Steaming)	650W	Dimensions (approx.)	Width	10 3/4 inches (27.5cm)
	Motor (Pounding)	190W (60Hz)		Depth	10 3/4 inches (27.5cm)
				Height	15 inches (38.0cm)
Specified operating time (Motor)		15 minutes	Cord length		3.9 ft. (1.2m)
Container capacity	Sweet rice	1 1/2-3lbs.(0.9-1.8ℓ)	Weight(approx.)		17 1/3 lbs. (7.9kg)
	Dough	Flour: 10 1/2 oz. (300g)	Water tank capacity		13 1/2 fl. oz. (400mℓ)

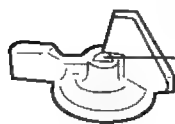
The power consumption when the unit is plugged in but not in operation is approximately 1W.

How to clean (maintenance and storage)

To clean

◆ **Unplug and wait for the unit to cool before cleaning.**

● Container, impeller, outer lid, inner lid, tank packing, steam hole cover

Rinse them in diluted kitchen detergent (neutral) with a soft sponge, rinse and thoroughly dry.
※Do not use nylon surface of the sponge, scrubbing brush, benzine, thinner, and cleansers (may damage the surface).

Remove rice cake or dough clogged in the hole with a chopstick, etc.

(When adhering rice cake or dough is difficult to remove, immerse the parts in hot water.)

● Body

Wipe away with a well wrung damp dishcloth.
※Never wash with water (it will damage the product).

Motor shaft

Remove stains with a well rung dishcloth after each use.

- Carefully wipe away the stains on the water tank.

❶Wipe away stains with a well rung damp dishcloth.
❷Wipe away moisture.
❸Operate at STEAM for about 1 minute and thoroughly dry.

To store

❶Thoroughly dry each part after cleaning.
❷Mount all the parts to the main body.
※The impeller should be removed from the motor shaft.
❸Store in a cool place, away from sun rays.

Troubleshooting (Before calling for service)

Program	Symptoms	Possible causes	How to amend
MOCHI, STEAM	The TEMPERATURE WARNING/NO WATER indicator light begins to blink in the midway of MOCHI or STEAM program.	● No water is placed in the water tank. ● The amount of water is too small.	● Remove ingredients, such as sweet rice, pour a specified amount of water. (As soon as water is poured, you may press START immediately.)
	Sweet rice is not thoroughly steamed.	● The soaking time of sweet rice is too short.	● Soak new rice for 6 to 8 hours and old rice for 8 to 12 hours.
		● Insufficient draining of sweet rice.	● Thoroughly drain water until no water drops from the colander.
		● The water from rinsing rice mixed in the water.	● Rinse sweet rice until water becomes clear and thoroughly drain water.
		● The amount of water for steaming is excessively small.	● Add amounts as specified for sweet rice.
		● The steam hole cover is attached.	● Detach the steam hole cover.
		● Tank packing and container are not securely mounted.	● Securely mount them.
		● Water tank is stained.	● Before use and at the time of cleaning, be sure to thoroughly wipe away the stains from the tank with a well wrung moistened dishcloth.
		● Excessive amount of ingredients.	● Use amounts as specified.
		● Steamed without the inner lid.	● Steam with the inner lid.
MOCHI, POUND	Grains remain in the pounded rice cake dough.	● Regular rice is mixed.	● Pound slightly longer.
	The pounded rice cake is too soft. (※ Sugar contained rice cake will be soft.)	● Soaking time of sweet rice is excessively long.	● Soak new rice for 6 to 8 hours and old rice for 8 to 12 hours.
		● Insufficient draining of sweet rice.	● Thoroughly drain water until no water drops from the colander.
		● The amount of water for steaming is too much.	● Add amounts as specified for sweet rice.
		● Pounded with the inner lid closed.	● Pound with the inner lid open.
		● Excessively long pounding time.	● Remove dough when the beeper sounds to let you know that pounding is complete in the MOCHI program. ● Remove dough after checking that pounding is sufficient.
	Rice cake leaks from the container bottom.	● Pounded rice cake is not immediately removed, but is left in the container.	● Remove rice cake immediately after pounding.
		● When the pounded rice cake is additionally pounded, the rice cake is left in the container for more than 1 minute.	● Select POUND program and press START within 1 minute after the completion of the first pounding.

Program	Symptoms	Possible causes	How to amend
MOCHI, POUND	The impeller does not rotate (ingredients do not move sufficiently).	● Impeller not mounted.	● Mount the impeller.
		● Cold sweet rice is pounded.	● Pound steamed sweet rice while still hot.
		● No rest is taken in the intervals of repeated pounding.	Follow the instructions of "When the motor protection device activates and rotation stops (see below)."
	A rubbing sound is heard during pounding.	● Tank packing and container are not securely mounted.	● Securely mount.
BREAD, PIZZA	The dough has not risen sufficiently.	● Water temperature is not adjusted (room temperature is either too hot or too cold).	● Adjust water temperature that matches the room temperature. See "Water temperature adjustment (P.10)."
		● Dry yeast not added.	● Add dry yeast.
		● The inner lid not set.	● Set the inner lid.
BREAD, PIZZA, NOODLES/OTHERS	TEMPERATURE WARNING/NO WATER indicator light begins to blink in the midway of BREAD or PIZZA or NOODLES/OTHERS program.	● The body gets hot right after MOCHI or STEAM program is used.	● Unplug and allow the body to rest for about 30 minutes.
	Bread dough does not form a round ball. Flour or liquids fall into the water tank.	● The steam hole cover not set.	● Set the steam hole cover.
		● The amount or order of ingredients incorrect.	● Check the amount of ingredients and add bread flour, all-purpose flour, sugar, salt and other ingredients, dry yeast in that order.
		● Faulty ingredient adding method.	● Place flours in the form of a peak so that the impeller is hidden and gently pour water in a manner that does not crumble this peak but flows along the container.
	Ingredients in the container are not thoroughly mixed.	● Too much ingredients.	● Check the amount of ingredients.

When the motor protection device activates and rotation stops:

When the motor is overloaded, the protection device activates to stop rotation of the motor. This is not malfunction. (The indicator light does not go out.)

● Follow below steps 1 - 3.

1. Press STOP.
2. Remove the container and remove the ingredients.
3. Rest the motor for about 30 minutes, repeat operation from the beginning.

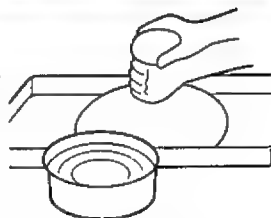
If the motor frequently stops rotation even if the above actions are taken, contact your authorized National Servicenter. Never try to repair yourself.

Mochi (rice cake) variations

- For these menus, select Mochi-Soft program.

Rice cake with soybean flour (Kinakomochi)	Rice Cake with Red Bean Paste (Anmochi)	Rice Cake with grated Giant White Radish (Oroshimochi)
Ingredients: 1 lb rice cake 1/2cup* soybean flour (kinako) 1/2 cup* sugar A pinch of salt ■Method: ①Thoroughly mix bean flour, sugar, and salt. ②Divide and round freshly pounded rice cake and dress with ①.	Ingredients: 1 lb rice cake Red bean paste (Azuki-an) as desired ■Method: • Divide and round freshly pounded rice cake and dress with the bean paste.	Ingredients: 1 lb rice cake 1 lb. giant white radish (Daikon radish) 2 teaspoons bonito flakes (Hanakatsuo) 4 teaspoons soy sauce ■Method: ①Grate giant white radish. ②Divide and round the freshly pounded rice cake with ①. Place on a plate, and top with bonito flakes and soy sauce.

※Measure with the included cup.

To serve the freshly pounded rice cake, remove the rice-cake dough into a separate vessel and divide the dough.

①Wet hands with water.

②Pick and pull apart a portion in a bite size.

③Round the surface.

※Wet the separate vessel with water (do not use rice flour).

Rice cake with mugwort (Kusamochi)

Select MOCHI-SOFT program

Ingredients	Max.	Min.
Sweet rice	3 lbs (1.8ℓ)	1 1/2 lbs (0.9ℓ)
Mugwort leaves (Yomogi), boiled	3 1/2 oz (100g)	2 3/4 oz (50g)
Salt	1 teaspoon	1/2 teaspoon
Water (for steaming)	13 1/2 fl. oz (400mℓ)	12 fl. oz (350mℓ)

❶Boil mugwort leaves, soak in cold water to remove the harshness, drain, finely chop, and squeeze.

❷When sweet rice starts being pounded, add chopped mugwort and salt little by little.

❸Shape rice cake and top with red bean paste if desired.

- Boiled mugwort may be frozen for preservation.
- When dried mugwort is used, hydrate in hot water to restore, rinse with cold water, squeeze, and use in the same amount as the boiled fresh mugwort.

Rice cake with roasted soy beans (Mamemochi)

Select MOCHI-REGULAR program

Ingredients	Max.	Min.
Sweet rice	3 lbs (1.8ℓ)	1 1/2 lbs (0.9ℓ)
Soy beans (or black beans)	1 cup※ (5 oz/150g)	1/2cup※ (2 1/2 oz/75g)
Salt	1 teaspoon	1/2 teaspoon
Water (for steaming)	13 1/2 fl. oz (400mℓ)	12 fl. oz (350mℓ)

❶Roast beans until the nice aroma is emitted.

❷About 5 minutes after it starts pounding , add ❶and salt little by little.

※Measure with the included cup.

- When adding beans, take care that they do not jump out of the container. Use a rice scoop or something so that the beans stick to the rice cake dough.

Tips

- When adding ingredients containing a large amount of moisture, thoroughly drain them before use.
- With small, dry ingredients (dried shrimps, sesame seeds, dried green sea weed -Aonori-, etc.) or sugar, add them little by little while pounding because they are easy to scatter.
- With ingredients that are easy to smash, such as cooked red beans, add them about 5 minutes after the lid opens and pounding begins.
- Rice cakes which contain sugar or with "Urumochi", made from dough including regular rice, should be pounded on the REGULAR program as they tend to become too soft in the SOFT program.

Steamed Red Bean Rice (Sekihan)

Steamed Red Bean Rice (Sekihan)

Ingredients	For one portion
Sweet rice	28 1/3 oz.(800g)
Water	2cups (400mℓ)※
Red beans (Adzuki beans)	4 1/4 oz.(120g)
Water, extra for sprinkling during steaming (Boiled water of adzuki beans)	2 1/2 fl.oz. (80 mℓ) (separate into 2 sets of 1 1/4fl.oz.(40mℓ))
Salt and toasted sesame seeds	As desired

※ Measure with the included cup.

1. Boil adzuki beans with plenty of water 5 times as much quantity as adzuki beans and drain to remove the harshness.
2. Boil adzuki beans again in 5 times as much water as the beans.
   When boiled, add 1/2 cup (measured with included cup) water. When boiled, reduce heat.
3. When boiled, drain in a colander. Set aside the boiled water.
   Cover the boiled adzuki beans with a moistened dishcloth to prevent them from getting hard and wrinkled.
4. Scooping up the boiled water ❸ while it is still hot and quickly cooling it while exposed to air makes the color of hot water vivid red.
5. Set aside 2 1/2 fl. oz.(80 mℓ) from water ❹ for sprinkling later. Add water to make up approximately 3 1/2 pints water.
   When cooled, soak sweet rice overnight.
   ➜Let sweet rice absorb the color of adzuki beans.
6. Place well-drained (for approximately 15 minutes) sweet rice and adzuki beans ❸ in the container (see P9 steps 1-4).
   Place the inner lid on the top.
7. Select STEAM program by pressing MENU. Press START.
8. When steam starts to come out vigorously (approximately 20 minutes later), sprinkle half of the water that had been set aside 1 1/4 fl.oz. (40 mℓ) and mix the rice and adzuki beans well with a rice scoop. Repeat the same process after 3 minutes.
9. When the beeper sounds, press STOP.
10. Transfer the rice and adzuki beans into a separate container, fan to cool (rice will become glossy.)
11. Sprinkle with salt and toasted sesame seeds if desired.

★ Adjust the hardness of the rice with the amount of sprinkling water.

★ Sprinkle water only after steam comes out vigorously.

Bread

Ingredients (for one loaf of 10 1/2 oz/ 300 g size bread pan)	
Bread flour	10 1/2 oz (300 g)
Sugar	2 tablespoons
Dry milk	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Butter (Soften a little at room temperature)	1 tablespoon
Dry yeast	1 teaspoon
Water (temperature adjusted)	6 3/4 fl. oz (200mℓ)

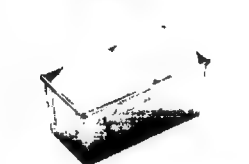
per 1 level measuring spoon (reference weight)

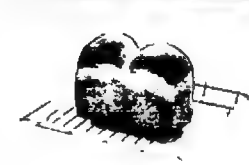
• Tablespoon (15 mℓ)	Sugar about 1/3 oz (9 g)	Dry milk about 1/4 oz (7 g)
• Teaspoon (5mℓ)	Salt about 1/5 oz (5 g)	Dry yeast about 1/10 oz (3 g)

Make a dough. (see P. 9~10).

Shape ➔ Rise ➔ Bake

❶ Gently release gas from dough and divide into two with a scraper.

❷ Round ❶ with palms, cover with a dishcloth and rest for 10 to 20 minutes.

❸ Place in a grease baking pan, with the tucked ends down, spray water over dough.

❹ Let rise at 85-95°F/30-35°C for 40 to 60 minutes until doubled in size.

❺ Bake in a preheated oven at about 350°F/180°C for 40 to 50 minutes (if it becomes too brown, cover with aluminum foil).

❻ Immediately remove from the pan, brush tops with melted butter (prepared beforehand), and cool on a wire rack.

Pizza.

Pizza dough (yields two pieces of 10 inches/25-cm diameter)	
Bread flour	10 1/2 oz./300 g
Sugar	1 tablespoon
Dry milk	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Butter (Soften a little at room temperature)	1 tablespoon
Dry yeast	1 teaspoon
Water (temperature adjusted)	6 1/2 fl.oz./190 mℓ

Make a dough. (see P. 9-10).

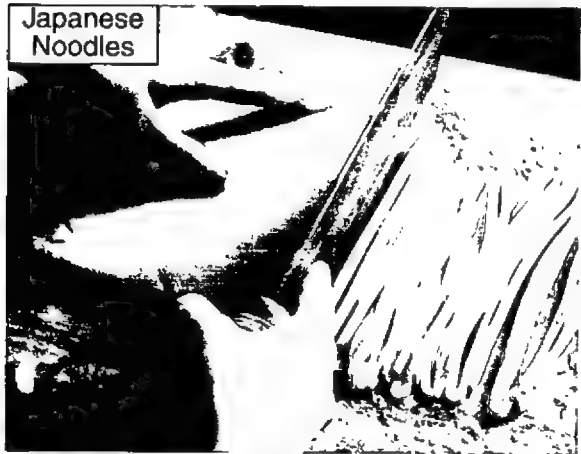
Roll out the dough and bake.

❶ Gently release gas from dough and divide into two with a scraper. Round with palms, cover with a dishcloth and rest for 10 to 20 minutes.
※If thinner pizza dough is desired, divide the dough into three portions.

❷ Place❶ on a baking sheet and roll into about 10 inches/25-cm diameter circle.

❸ Prick with a fork, spread pizza source, top with ingredients and cheese of your choice and bake for 15 to 20 minutes in a preheated oven at 350 - 390-F/180 - 200°C.

※Top with your favorite toppings.

Japanese Noodles

Ingredients(4 servings)	
All-purpose flour	14 oz.(400g)
Salt water (dissolve one tablespoon salt in 6 3/4 fl.oz.<200mℓ> of water.	6 3/4 fl.oz. (200mℓ)
Bread flour extra	as required

Make a dough.(see P.11)

- Place all-purpose flour and gently pour the salt water so that it falls along the container. Place the inner lid and set the NOODLES/OTHERS program for about 6 minutes.
  ※It will not become one lump.

Roll the dough.

❶ Knead the removed dough into one round lump, wrap with plastic wrap and let it stand at room temperature for 2 to 4 hours.

❷ Place dough on a lightly floured surface of a kneading board, divide into four equal potions. Roll each portion into a rectangle 1/10 inch (2-3mm) thick with a rolling pin.

❸ Generously spread flour over the dough and fold the dough in thirds.

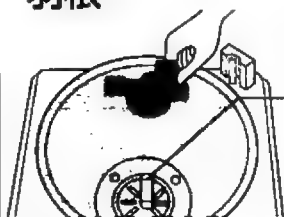
❹ Cut the dough ❸ from the edge about 1/10 inch (3 mm) wide with a knife. Dust off extra flour.

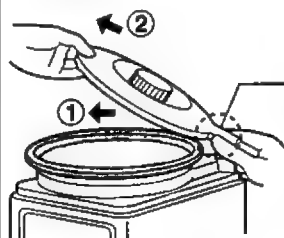
Boil and rinse.

❺ Untangle noodles ❹ and boil for 15-20 minutes until soft in plenty of hot water while adding cold water in between to cool the boiled water.

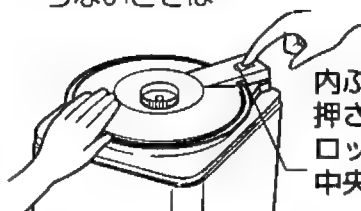
❻ Rinse with cold water once or twice to remove sliminess and drain.

各部の名前と各部品の着脱のしかた

羽根

●取り付け方
モーター軸に羽根の穴を合わせ奥まで確実に差し込む。

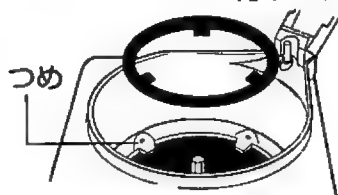
内ふた

●外し方
内ふた取り付け部を持ち
①の方向に押し、
②の(斜め上)方向に引き抜く。

●取り付け方　斜め上方向から押し込む。

※内ふた押し上げ棒が上がっていて閉まらないときは…

内ふたを押さえたままロックボタンの中央部を押す。

タンクパッキン

●取り付け方　「つめ」の下に確実に取り付ける。

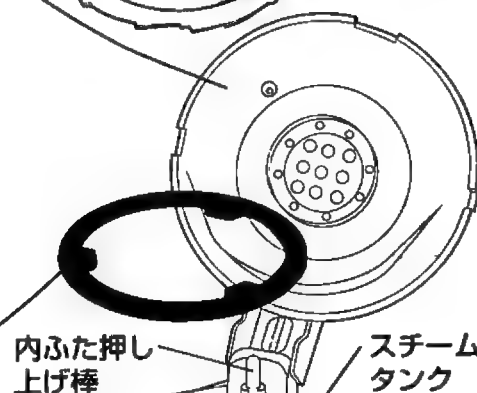
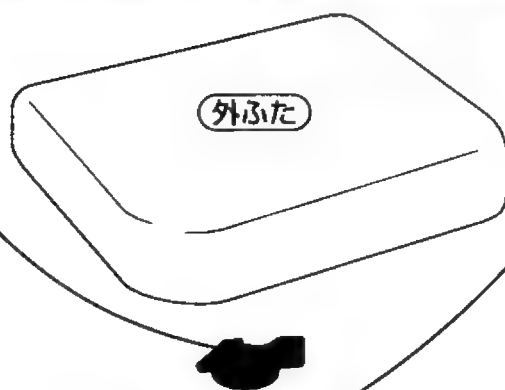
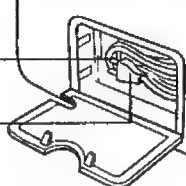
つめ

※確実に取り付けないと、うすが固定できません。

コードボックス(本体裏側)

コード

電源プラグ

外ふた

内ふた押し上げ棒

スチームタンク

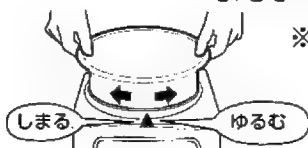
モーター軸

本体

うす

- 外し方　「ゆるむ」の方向に回して持ち上げる。
- 取り付け方　本体の▲とうすの▼を合わせ「しまる」の方向に止まるまで回す。

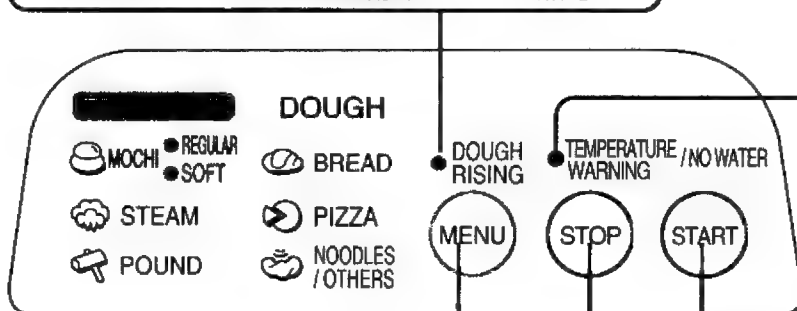
※ゆるいと蒸気が漏れて蒸せません。

しまる　ゆるむ

うす・スチームタンクについて

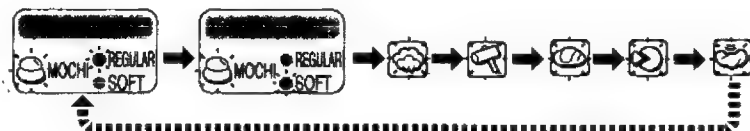
- フッ素樹脂加工を傷めないために、金属製のしゃもじを使わないでください。
  ※竹製・木製・プラスチック製を使ってください。
- 色むらができることがありますが、衛生上は影響ありませんので安心してお使いください。

操作部

パン生地・ピザ生地の発酵中にランプ点灯。

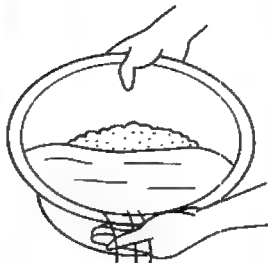
DOUGH
MOCHI REGULAR SOFT
BREAD
STEAM
PIZZA
POUND
NOODLES /OTHERS
DOUGH RISING
TEMPERATURE WARNING /NO WATER
MENU
STOP
START

ランプが点滅して知らせる。
- 「STEAM(むす)」の直後に生地づくりコースを選んだとき。(☞P.26)
- 「MOCHI(もち)」、「STEAM(むす)」で、蒸し水を入れ忘れたとき。

メニューコースを選ぶときに押す。(メニューランプ点滅)
- 押すごとにランプが順次移動。
- 電源プラグを差し込むと、もち・ふつうランプが点滅します。

MOCHI REGULAR SOFT → MOCHI REGULAR SOFT → → → → →

調理を終了または中止するときや、操作をやり直すときに押す。
- 調理を中止するときは、少し長めに押す。

メニューコースを選択したあとに押す。
(メニューランプ 点滅──→点灯)

付属品(各1個)

計量カップ
水などを量るときに使う。(約200mℓ)

のし棒
もちや生地をのすときに使う。

粉ねり板　「生地づくり」コースのときに使う。(パン・ピザやうどんの生地づくり)
※「もち」・「むす」には使わないでください。うまく蒸せない原因となります。
使い方(☞P.25～27)

もちをつくる(準備)

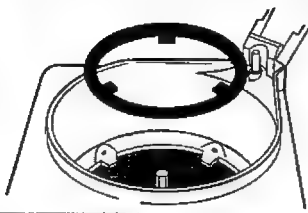
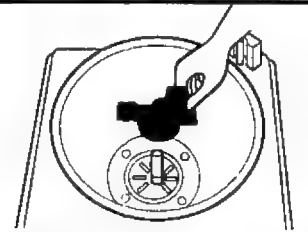
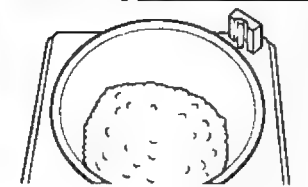
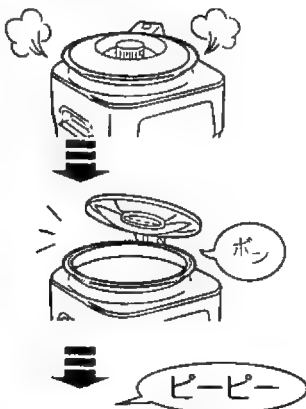
	手順	備考
1	●もち米を正確に量る。 最大量 1.8ℓ(約1.4kg) 最小量 0.9ℓ(約0.7kg)	良いもち米は… ●丸くて粒がそろっている。 ●乳白色でつやがある。 ●古米が混ざっていない。
2	①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。 ②研(と)ぐ→洗い流すを繰り返し、水がきれいになるまで洗う。	
3	●多めの水に浸す。 新米 6〜8時間 古米 8〜12時間	●浸し時間が短いともちにつや、粘りがなくなります。 ●浸し時間が長いと夏期などはにおいの原因になります。
4	●約15分水切りする。 金属製又は竹製のザルで約15分水切りする。 (底をまな板などにトントンと打ちつけて、ザルから水が落ちなくなるまで充分水を切る。)	●プラスチック製のザルは、水切りが悪いので使わないでください。 ●充分に水切りしないと、うまく蒸し上がりません。

つき上がるまでに用具を準備する

用具	
●しゃもじ	竹・木・プラスチック製
●ミトンふきん	熱くなったうすをつかむ
●水	手水・しゃもじをぬらす
●とり粉	上新粉・片栗粉・コーンスターチなど
●とり板	板の表面が隠れる程度にまんべんなくとり粉を敷く

■でき上がりまでの目安時間

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
1.8ℓ (1.4kg)	ふつう	約34分	9〜10分	43〜44分
	やわらかめ	約39分	約12分	約51分
0.9ℓ (0.7kg)	ふつう	約29分	9〜10分	38〜39分
	やわらかめ	約33分	約12分	約45分

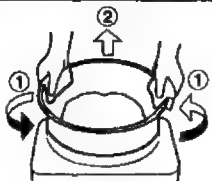
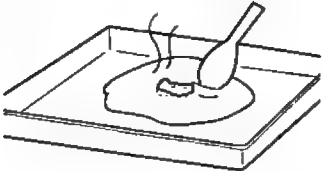
もちをつくる 蒸す → つく（自動）

	手　順	備　考
1	●ぬれたふきんでスチームタンクをふいてからタンクパッキンを取りつける。	●スチームタンクが汚れていると、うまく蒸せないことがあります。
2	●付属の計量カップで蒸し水を測って入れる。	●水量が正確でないと、うまく蒸せないことがあります。
3	●うす、羽根の順に取り付ける。	
4	●水切りしたもち米を入れ、平らにならす。	●うすには、1.8ℓ（約1.4kg）と0.9ℓ（約0.7kg）の目安線が入っています。
5	●内ふたを閉め、ロックボタンを押す。（☞P.19）	
6	①電源プラグを差し込み (MENU) でもちの「REGULAR（ふつう）」か「SOFT（やわらかめ）」を選び (START) を押す ②蒸し始める ③蒸し上がるとブザーが鳴り内ふたが自動的に開いてつき始める ④つき上がり目安ブザーが鳴り、ランプが点滅にかわる。	●コースを選び (START) を押すと操作パネルのランプが点滅から点灯に変わります。 ●蒸し水を忘れると、5分以内に「TEMPERATURE WARNING / NO WATER（庫内高温/蒸し水忘れ）」ランプが点滅します。（☞P.29） ●混ぜもちの材料はここで入れる（☞P.31） ●内ふたが開くとき大きな音がすることがありますが異常ではありません。 ●内ふたの"ゆれ"が気になるときは、外してついてください。 ●目安時間…☞P.21
7	つき加減を見て (STOP) を押す ↓ 電源プラグを抜く	● (STOP) を押さないと、1分ごとにブザーが鳴り、つき始めて15分後に停止します。（ランプは点滅を続けます。）

	蒸し水
もち1.8ℓ（約1.4kg）	400mℓ（2カップ）
もち0.9ℓ（約0.7kg）	350mℓ（1¾カップ）

ポン

ピーピー

手順	備考
1 別の器具でもち米を蒸す	●良い蒸し加減は、指でつまんでみて弾力があり、ゆっくりつぶれる状態です。ベチャッとつぶれるのは蒸し過ぎ、芯があるのは蒸し不足です。
2 電源プラグを差し込み タンクパッキン・うす・羽根の順に取り付け 蒸したもち米を入れる ●内ふたは外しておく。	●内ふた押し上げ棒が下がっているときは、(START)を押すと「ボン」という音がします。
3 (MENU)で「POUND(つく)」を選び(START)を押す ● ランプ点滅 ➡ 点灯	●混ぜもちの材料はここで入れる（☞P.31）
4 つき加減を見て(STOP)を押す ↓ 電源プラグを抜く	●目安ブザーは鳴りません。 ●(STOP)を押さないと、15分間つき続けてブザーが鳴り、停止します。 （15分経過後はランプは点灯から点滅に変わります）

■(STOP)を押したあとでつき足したいとき

①1分以内に(MENU)で「POUND(つく)」を選び(START)を押す。1分以上放置してからつくと、もちがモーター軸部に漏れることがあります。
②つき加減を見て(STOP)を押す。

■粒残りを少なくしたいとき

- 一般的にもち米にはうるち米が混ざっているため、つき上がりに少し粒が残ります。
- つき上がり目安ブザーが鳴ってから1～2分長めにつくと、少なくなります。

お願い

- MOCHI(もち)コース運転中は、顔や手を内ふたに近づけない。（内ふたが自動で開くためけがの原因になります。）
- 回転中の羽根に絶対触らない。（けがの原因になります。）
- 使用中は内ふたにふきんをかけない。（内ふたが自動で開かなくなったり、内ふたが変形したり故障の原因になります。）
- ついているときは、内ふた押し上げ棒を押さえない。（カタカタと音がし、故障の原因になります。）
- うすに羽根をセットした状態で空運転しない。
- 冷まし過ぎたもち米をつかない。（POUND(つく)コース）（モーターに負担がかかり、故障の原因になります。）
- 連続してつくときは、ひとうすごとに、5分以上休ませる。（POUND(つく)コース）

もちの取り出しかた

	手　順	備　考
1	必ず (STOP) を押してから ミトン/ふきんで うすをつかみ 本体から外す	●つき上がったらすぐに取り出してください。 （放置するともちが取り出しにくくなります。）
2	うすを逆さにして とり粉を敷いたとり板の上に出す	※うすにもちが少し残ることがあります。 手首・腕などの火傷に充分ご注意ください。
3	しゃもじなどで羽根を取り出す	●羽根を素手で取り出さないでください。 ※つきたてのもちや羽根は熱くなっています。しゃもじ・はしなどで取り出してください。

もちのまとめ方・保存方法

		手　順	備　考
1	丸もち	①手にとり粉を付け、表面のきれいな部分をちぎる。 ②下の手を平らにして上の手で丸める。 ③とり粉を敷いたとり板に間をあけて並べる。	※もち米1.8ℓで丸もちを30〜50個作ることができます。
2	のしもち	①とり板にラップを2〜3枚重ねて広く敷き、つき上がったもちを均等にのばす。 ②ラップで包み、のし棒で平らに仕上げる。 ③約1日置いて、少しかたまったらラップを取り、好みの大きさに切る。	

もちの上手な保存方法

●部屋に置くときは

もちが冷めてからとり粉をよく払い、湿度や温度の低い所に置き、1〜2日で食べましょう。

●保存は冷蔵庫・冷凍庫へ

もちが冷めてからとり粉をよく払い、ポリ袋を二重にして入れ、口を閉じる。

冷凍庫なら1ヶ月は充分保存できます。

※カビがはえてしまったときは…

カビを削り取り、よく火を通して召し上がってください。

使用方法　むす（赤飯）

手順	備考
1 タンクパッキンを取り付ける	各部品の取り付け方（☞P.19～20）
2 付属の計量カップで蒸し水を入れる	
3 うす、羽根の順に取り付ける	
4 材料を入れ、内ふたをする	
5 電源プラグを差し込み (MENU)で「むす」を選び(START)を押す ランプ点滅 → 点灯	●蒸し水を忘れると、5分以内に「TEMPERATURE WARNING/NO WATER(庫内高温/蒸し水忘れ)」ランプが点滅します。(☞P.29)
6 ブザーが鳴り、ランプが点滅に変わったら(STOP)を押す ↓ 電源プラグを抜く	●(STOP)を押さないと、ランプは点滅を続けます。
7 蒸し物を取り出す	

使用方法　パン生地・ピザ生地

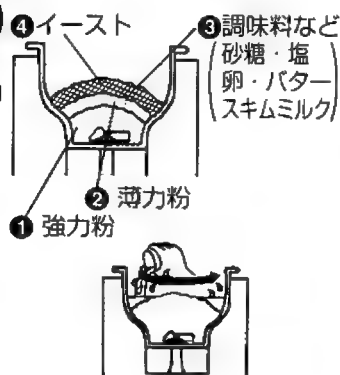
手順	備考
1 タンクパッキン・うす・粉ねり板羽根の順に取り付ける 粉ねり板は、突起を下にしてモーター軸に通し、軽く回しながらうす底の穴にはめ込む。 ●モーター軸の上部と羽根の軸穴の上部がほぼ同じ高さにはめ込まれているかを確認する。	各部品の取り付け方（☞P.19～20）

軸穴　モーター軸　突起

コース	パン生地 1時間14分	ピザ生地 45分
ねりから二次発酵までの時間	ねり14分 ↓ 発酵60分	ねり10分 ↓ 発酵10分 ↓ ねり5分 ↓ 発酵20分

手　順	備　考

2

❹イースト　❸調味料など（砂糖・塩　卵・バター　スキムミルク）
❷ 薄力粉
❶ 強力粉

材料を入れる
①粉類を強力粉・薄力粉の順に羽根がかくれるように山高に入れる。
（材料の入れる量・順を守らないと、うすから材料が漏れる場合があります。）
②水分（水、牛乳など）を必ず水温調節し、ゆっくり静かにうすに沿わせてまわし入れる。

パンとピザの基本配合はP.32〜33参照
- 1回にできる量は小麦粉300gです。

■水温調節について
室温・水温はパンのできぐあいに影響します。室温に応じて、水温を調節してください。

室温	水温の目安
30℃前後※	5℃前後
20℃前後	20℃前後
5℃前後	35℃前後

※室温30℃前後の時は粉も冷蔵庫で冷やす

3

取付部

内ふたを取付部から外して載せる

内ふたを忘れると、粉の飛び散り・生地乾燥・発酵不足の原因になります。

4

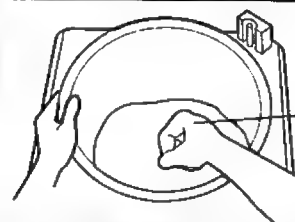
電源プラグを差し込み
(MENU)で[BREAD]「BREAD(パン生地)」か[PIZZA]「PIZZA(ピザ生地)」を選び(START)を押す
- [BREAD]または[PIZZA]ランプ点滅 ➜ 点灯
- 「ねり」から「一次発酵」までを自動的に行います。

- 内ふた押し上げ棒が下がっているときは、(START)を押すと「ボン」という音がします。
- スタート後最初の1分間は断続的に回転し、粉合わせをします。

5

ブザーが鳴りランプが点滅に変わったら(STOP)を押す
- 発酵状態を確認する ➜ 電源プラグを抜く

- (STOP)を押さないと[BREAD]または[PIZZA]ランプは点滅を続けます。

6

生地をガス抜きし、取り出す

こぶしで軽く押さえて余分なガスを抜く。

- 粉ねり板がうすから外しにくいときは、うすの裏から粉ねり板の突起を押すと外せます。

発酵状態の確認のしかた：指先に強力粉をつけて静かに生地に差し込む。

良い状態	過発酵	発酵不足
●指穴が戻らなければよい。（発酵前と比べ、約1.5倍に膨らむ。）	●表面にしわができ、しぼんでしまう。（すぐに分割して成形にかかる。ピザや揚げパンなどに仕上げる。）※次回から水温調節を正しくして作ってください。	●生地が縮んで元に戻る場合は、オーブンで追加発酵させる。

お知らせ

[MOCHI]「MOCHI(もち)」や[STEAM]「STEAM(むす)」コースの直後に、「BREAD(パン生地)」・「PIZZA(ピザ生地)」・「NOODLES/OTHERS(こねる)」コースは使えません。
- (START)を押すと「TEMPERATURE WARNING/NO WATER（庫内高温／蒸し水忘れ）」ランプが点滅します。電源プラグを抜き、約30分休ませてからお使いください。

お願い　うすに粉ねり板と羽根をセットした状態で空運転しないでください。

使用方法　こねる(うどん)

	手　順	備　考
1	モーター軸　軸穴　粉ねり板 **タンクパッキン・うす・粉ねり板羽根の順に取り付ける** ●モーター軸の上部と羽根の軸穴の上部がほぼ同じ高さにはめ込まれているかを確認する。	各部品の取付方（☞P.19～20） 粉ねり板は、突起を下にしてモーター軸に通し、軽く回しながらうす底の穴にはめ込む。 突起
2	取付部 **材料を入れる（☞P.26手順2）** **内ふたを取付部から外して載せる** 内ふたを忘れると、粉の飛び散りや生地乾燥の原因になります。	●材料の入れる量・順を守らないと、うすから材料が漏れる場合があります。 ●内ふた押し上げ棒が下がっているときは、(START)を押すと「ポン」という音がします。
3	電源プラグを差し込み(MENU)で「NOODLES/OTHERS(こねる)」を選び(START)を押す ● ランプ点滅 ➡ 点灯	●スタート後最初の1分間は断続的に回転し、粉合わせをします。
4	こね上がったら(STOP)を押す ↓ 電源プラグを抜く **うすに白い粉がこねられずに残っている場合…** しゃもじなどで粉／生地を羽根のまわりへよせ集め、内ふたを載せたあと、(MENU)で「POUND(つく)」を選び(START)を押す。 約3分程度運転した後(STOP)を押す。 ➡電源プラグを抜く。	●目安ブザーは鳴りません。 ●(STOP)を押さないと、15分間こね続けてブザーが鳴り、停止します。 （15分経過後はランプは点灯から点滅に変わります。）
5	生地を取り出す	●粉ねり板がうすから外しにくいときは、うすの裏から粉ねり板の突起を押すと外せます。

仕様

電　源		交流120V　60Hz			
消費電力	ヒーター	650W	大きさ（約）	幅	27.5cm
	モーター	190W (60Hz)		奥行	27.5cm
				高さ	38.0cm
定格時間（モーター）		15 分	コード長さ		1.2m
うす容量	もち米	0.9～1.8ℓ(約0.7～1.4kg)	質量（約）		7.9kg
	パン生地	小麦粉　300g	スチームタンク容量		400mℓ

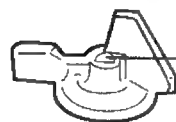
電源プラグを接続した状態での消費電力は、約1Wです。（スイッチ「切」の状態）

お手入れと保管

お手入れするときは…

◆必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。

● うす・羽根・外ふた・内ふた・タンクパッキン・粉ねり板

薄めた台所用洗剤(中性)**とやわらかいスポンジで洗い、よく乾かす。**
※スポンジのナイロン面・たわし・ベンジン・シンナー・磨き粉は使わないでください。(表面を傷付けます。)

穴に詰まったもちや生地は、割りばしなどで取り除く。

(付着したもちや生地が取れにくいときは、お湯に漬けてから取り除く。)

●本体

よく絞ったふきんでふく。
※水洗いしないでください。(故障の原因になります。)

モーター軸

使用ごとにぬれぶきんでふき取る。

●特に スチームタンク の汛れは念入りにふき取ってください。

❶ぬれぶきんで汚れをふき取る。
❷水気をふき取る。
❸ 「STEAM(むす)」で約1分運転し、充分乾燥させる。

保管するときは…

❶お手入れ後、各部品をよく乾かす。
❷本体に各部品を取り付ける。
※羽根はモーター軸から外しておく。
❸高温の場所や直射日光の当たる場所を避けて保管する。

故障かな？（修理を依頼される前に）

コース	こんなときは	ここが原因	直し方
MOCHI(もち) STEAM(むす)	「MOCHI(もち)」または「STEAM(むす)」コースでスタートさせたのに、途中から「TEMPERATURE WARNING /NO WATER（庫内高温/蒸し水忘れ）」ランプが点滅している。	●スチームタンクに蒸し水が入っていない。 ●蒸し水の量が少な過ぎる。	●もち米などの材料を取り出し、定まった量の蒸し水を入れる。 （蒸し水を入れるとすぐスタートできます。）
	もち米が完全に蒸せていない。	●もち米の浸し時間が短い。	●新米は6〜8時間、古米は8〜12時間浸す。
		●もち米の水切り不足。	●ザルから水が落ちなくなるまで充分水切りする。
		●蒸し水に米の研ぎ汁が混ざった。	●もち米は水が濁らなくなるまで研ぎ、充分水切りする。
		●蒸し水の量が少な過ぎる。	●もち米の量に対し、定まった量の蒸し水を入れる。
		●粉ねり板を付けている。	●粉ねり板を外す。
		●タンクパッキン・うすを確実に取り付けていない。	●確実に取り付ける。
		●スチームタンクが汚れている。	●使用前とお手入れ時に、必ずよく絞ったぬれぶきんで念入りにふき取る。
		●材料の量が多過ぎる。	●定まった量を入れて蒸す。
		●内ふたをせずに蒸した。	●内ふたをして蒸す。
MOCHI(もち) POUND(つく)	ついたもちに粒々が残っている。	●うるち米が混ざっている。	●少し長めにつく。
	つき上がったもちがやわらか過ぎる。 （※砂糖が入っているもちなどは、特にやわらかめになります。）	●もち米の浸し時間が長過ぎる。	●新米は6〜8時間、古米は8〜12時間浸す。
		●もち米の水切り不足。	●ザルから水が落ちなくなるまで充分水切りする。
		●蒸し水の量が多過ぎる。	●もち米の量に対し、定まった量の蒸し水を入れる。
		●内ふたをしたままついている。	●内ふたを開けてつく。
		●つき時間が長過ぎる。	●「MOCHI(もち)」コースはつき上がりのお知らせブザーを目安に取り出す。 ●「POUND(つく)」コースはつき加減をよく見て取り出す。
	うすの底からもちが漏れている。	●つき上がったもちをすぐに取り出さずにうすの中に放置している。	●つき上がったもちはすぐに取り出す。
		●一度ついたもちを再びつき足すときに、うすの中で1分以上放置している。	●つき足すときは、つき終わって1分以内に「POUND(つく)」を選び START する。

コース	こんなときは	ここが原因	直し方
MOCHI(もち) POUND(つく)	羽根が回転しない。 (材料の動きが悪い。)	●羽根をセットし忘れている。	●羽根をセットする。
		●冷まし過ぎたもち米をついている。	●蒸したもち米は熱いうちにつく。
		●ひとうすごとに休ませずに続けてついている。	「モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは」(☞下記)に従ってください。
	ついているとき、こすれる音がする。	●タンクパッキン・うすを確実に取り付けていない。	●確実に取り付ける。
BREAD(パン生地) PIZZA(ピザ生地)	発酵がうまくできない。	●水温を調節していない。 (室温が高過ぎたり、低過ぎる。)	●室温に合わせた水温にする。 「水温調節について」(☞P.26)
		●ドライイーストを入れ忘れた。	●ドライイーストを入れる。
		●内ふたをしなかった。	●内ふたをする。
BREAD(パン生地) PIZZA(ピザ生地) NOODLES/OTHERS(こねる)	「BREAD(パン生地)」・または「PIZZA(ピザ生地)」・「NOODLES/OTHERS(こねる)」コースでスタートさせたのに、途中から「TEMPERATURE WARNING/NO WATER(庫内高温/蒸し水忘れ)」ランプが点滅している。	●「MOCHI(もち)」または「STERM(むす)」コースを使った直後で、本体が熱くなっている。	●電源プラグを抜き、約30分休ませる。
	パン生地がうまくまとまらない。 スチームタンクへ粉や水分が落ちている。	●粉ねり板をセットし忘れている。	●粉ねり板をセットする。
		●材料の量や入れる順番が違う。	●材料の量を守り強力粉・薄力粉・調味料・ドライイースト・水分の順に入れる。
		●材料の入れ方が違う。	●粉類は羽根がかくれるように山高にし、水分は中央を避けてうすに沿わせて静かに入れる。
	うすの中の材料の混ざりが悪い。	●材料が多過ぎる。	●材料の量を守る。

モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは…

モーターに負担がかかると、保護装置が働き回転が止まりますが、故障ではありません。
(ランプは消えません。)

● 1～3の手順でやり直してください。

1 STOP を押す　**2** うすを外して材料を取り出す　**3** 約30分モーターを休ませ、最初から手順に従ってやり直す。

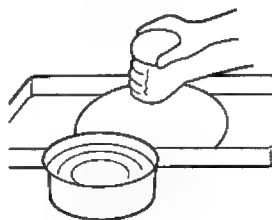
※上記の処置をしてもたびたび回転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

からみもち

「SOFT（やわらかめ）」コースでつきたてのおもちを一口大にちぎり、お好みのあんをからませて頂きます。

きなこもち	あんもち	おろしもち
材料:もち 450g ・きな粉 …1/2カップ※ ・砂糖……1/2カップ※ ・塩………………少々 ■作りかた ①きな粉・砂糖・塩をよく混ぜる ②つきたてのもちをちぎって① をからませる。	材料:もち 450g ・あずきあん ……適量 ■作りかた ・つきたてのもちをちぎってあずきあんをからませる。	材料:もち 450g ・だいこん………450g ・削り節………小さじ2 ・しょうゆ……小さじ4 ■作りかた ①だいこんをおろす。 ②つきたてのもちをちぎって① であえ、器にもって削り節・しょうゆをかける。

※付属のカップで計る

つきたてをすぐに食べる場合は
スイッチを切ってから別の器に取り出しちぎる。
①手を水でぬらす。
②もちを1口大につまんでちぎる。
③表面を丸める。

※別の器は水でぬらしておく。
（とり粉は使わないでください。）

混ぜもち

蒸しあがったもち米に材料を混ぜあわせてつきます。

草もち　SOFT(やわらかめ)

材料	最大	最小
もち米	1.8ℓ (1.4kg)	0.9ℓ (0.7kg)
よもぎ (ゆでたもの)	100g	50g
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400mℓ	350mℓ

❶よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きし、細かく切って絞っておく。
❷つき始めたらよもぎと塩をパラパラと少しずつ入れ、つき上げる。
❸形づくり、好みであんなどを包む。

- ゆでたよもぎは冷凍保存できます。
- 乾燥よもぎを使うときは、熱湯でゆでて戻し、冷水で洗って絞り、ゆでよもぎと同分量使う。

豆もち　REGULAR(ふつう)

材料	最大	最小
もち米	1.8ℓ	0.9ℓ
大豆 (または黒豆)	1カップ※ (約150g)	½カップ※ (約75g)
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400mℓ	350mℓ

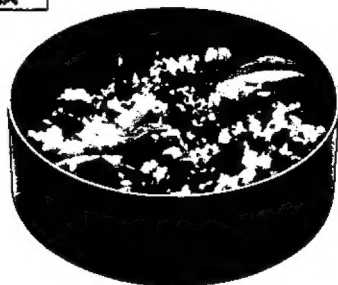
※付属のカップで計る

❶大豆は香ばしくいっておく。
❷つき始めてから約5分後に、❶と塩を少しずつ入れ、つき上げる。

- 大豆は飛び出さないように、しゃもじでもちにくっ付けるようにして入れる。

ここがポイント

- 水分の多いものは、水気をよく絞ってから加える。
- 粉末状のもの（桜えび、ごま、青のりなど）や砂糖は、飛び散りやすいので少しずつ加える。
- 豆などのつぶれやすいものは、ふたが開き、つき始めてから約5分後に加える。
- 砂糖が入るもちや「うるもち」は、「REGULAR（ふつう）」コースで作る。
「SOFT（やわらかめ）」コースではやわらかくなり過ぎます。

赤飯

材料	1回分
もち米	800g
あずき	120g
打ち水 (あずきのゆで汁)	80mℓ (40mℓずつ分けておく)
ごま塩	適量
蒸し水	2カップ(400mℓ)※

※付属のカップで計る

■作りかた

❶洗ったあずきに、水（あずきの約5倍）を加えてすぐ強火にかけ、沸騰したらゆで汁を捨ててアクを取る。

❷再びあずきの約5倍の水で強火にかけ、煮立ったら付属のカップで水½カップを入れる。再び煮立ったら火を弱める。

❸8割程度ゆであがったらざるに上げ、かたくなったり、しわが寄らないようぬれぶきんをかける。ゆで汁は別にとっておく。

❹❸のゆで汁をおたまですくい上げて空気に触れさせて、素早く冷まし、鮮やかな色にする。

❺❹のゆで汁を80mℓとる（打ち水用）。残りのゆで汁に水を足して（約1.6ℓにする）ゆで汁が冷めてから、洗ったもち米を一晩ひたす。
➜米にあずきの色を吸収させる。

❻25ページの手順（1～4）に従い、ざるに上げて（約15分）よく水切りしたもち米と❸のあずきを混ぜ、うすに入れてふたをする。

❼ 「STEAM(むす)」を選び START を押す。

❽蒸気が勢いよく出はじめたら（約20分後）、2回にわけて打ち水をする。（2回目は1回目の約3分後。）その都度全体をしゃもじで混ぜる。

❾ブザーが鳴ったら STOP を押す。

❿別の容器に移しながらほぐし、うちわであおいで冷ます。➜つやを出す。

⓫黒いりごま・塩をふりかける。

★赤飯のかたさは打ち水で調節してください。
★打ち水は蒸気が出てからにしてください。

食パン

材料（300g用パンケース1斤分）	
強力粉	300g
砂糖	大さじ2（約18g）
スキムミルク	大さじ1（約7g）
塩	小さじ1（約5g）
バター（常温で戻す）	大さじ1（12g）
ドライイースト	小さじ1（3g）
水（温度調節したもの）	200mℓ

計量スプーンすりきり一杯当たり（重さの目安）

- 大さじ（15cc）：砂糖 約9g、スキムミルク 約7g
- 小さじ（5cc）：塩 約5g、ドライイースト 約3g

生地を作る（☞P.25～26）

成形 ➜ 発酵 ➜ 焼く

❶ガス抜きした生地はスケッパーで2等分する。

❷❶を手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

❸型に油をぬり、丸め終わりを下にして入れ、霧吹きをする。

❹30～35℃（85～95℉）で40～60分発酵させる。（約2倍に膨れる。）

❺約180℃（350℉）に予熱したオーブンで40～50分焼く。
（途中、焼き色がきつくなれば、アルミ箔をかぶせるとよいでしょう。）

❻すぐに型から外し、溶かしバター（分量外）を表面に塗り、焼き網の上で冷ます。

ピザ

ピザ生地（1回分：直径25cm程度のもの2枚分）	
強力粉	300g
砂糖	大さじ1（約9g）
スキムミルク	大さじ1（約7g）
塩	小さじ1（約5g）
バター（常温で戻す）	大さじ1（12g）
ドライイースト	小さじ1（3g）
水（温度調節したもの）	190mℓ

生地を作る（☞P.25～26）

生地をのばして焼く

❶ガス抜きした生地はスケッパーで2等分し、手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。

※薄めのピザ生地にしたいときは、3等分する。

❷クッキングシートに❶を載せ、直径25cm程度にのばす。

❸フォークで穴をあけ、生地にピザソースを塗り、具を並べてチーズを載せ、予熱したオーブン(180～200℃/350～390°F)で15～20分焼く。

※トッピングを工夫してお召し上がりください。

うどん

材料（1回分：4人分）	
薄力粉	400g
塩水（塩大さじ1を水200mℓで溶かしたもの）	200mℓ
打ち粉（強力粉）	適量

生地を作る（☞P.27）

● うすに薄力粉を入れて塩水をうすに沿わせて静かにまわし入れ、内ふたを載せ「こねる」コースで約6分こねる。

※ひとかたまりにはなりません。

生地をのばす

❶取り出した生地を1つにまとめてラップに包み、室温で2～4時間ねかす。

❷まな板に打ち粉をし、❶の生地を4等分し、のし棒で2～3mmの厚さにのばす。

❸長方形にのばした生地に、たっぷり打ち粉をし、三つ折りにする。

❹❸の生地を端の方から包丁で約3mm幅に切る。
余分な打ち粉をはらい落とす。

ゆでて水洗いする

❺❹のめんをほぐし、たっぷりの熱湯で途中煮立ったら差し水をしながら、芯がなくなるまで15～20分ゆでる。

❻1～2回冷水で洗ってぬめりを取り、水切りする。

LIMITED WARRANTY
NATIONAL

Panasonic Company (West) of America will repair and exchange parts for this free of charge in the U.S.A. in the event of a manufacturing defect, as follows:

Parts:
New or comparable rebuilt parts in exchange for defective parts for one (1) year after the date of original purchase.
Labor:
Carry-in service for one (1) year after the date of original purchase.
Service:
Carry-in service can be obtained during the warranty period by bringing or mailing your to Panasonic Company (West) of America or to authorized service agencies. This warranty does not cover the postage , freight, or delivery fee for sending the product to and from the service center.

A purchase receipt or other proof of date original consumer purchase will be required before warranty service is rendered. This warranty covers normal consumer use and does not cover damage which occurs in shipment or failure which results from alteration, accident, misuse, abuse, neglect, installation, improper maintenance or commercial use, If a problem with this product develops during the warranty period, please contact your National dealer. If the problem is not solved to your satisfaction then write to:

Panasonic Company (West) of America
Division of Matsusita Electric Corporation of America
Specialty Product Section
6550 Katella Ave.
Cypress, California 90630.

IMPORTANT NOTICE

Please complete and mail the Purchase information Card. It may be our only way of contacting you should any problem develop with the product you have purchased.

Printed in Japan

NATIONAL PURCHASE INFORMATION CARD

Thank you for purchasing this National product in order to serve you better in the future, we would appreciate your answering the following questions. Your return of this card will enable us to contact you regarding this product should the need arise. Your assistance is greatly appreciated.

1. 1.☐ Mr. 2.☐ Mrs. 3.☐ Ms. 4.☐ Miss.

First Name Initial Last Name

Street

City State Zip

2. Telephone Number

3. Date of Purchase

Month Date Year

4. Price purchased

5. Type of retail outlet

6. Dealer's Name

7. Dealer's Address(state)

8. Model No: **SD-MA18N**

FOR YOUR PROTECTION

Complete and mail Purchase Information Card immediately, so that we may contact you directly in the event a safety notification is issued in accordance with the 1972 Consumer Product Safety Act, or for other reasons Panasonic Company (West) of America may deem necessary.

WHEN YOU SHIP THE PRODUCT

Carefully pack and send it postage or freight charge prepaid, adequately insured and preferably in the original carton. Enclose return-postage affixed letter or note, specifying the problem, in the shipping carton.

Customer's Record

Model No. **SD-MA18N** Serial No.__________

Dealer's Name__________

Address__________

Date of Purchase__________

IMPORTANT:Please mail the Purchase Information Card immediately.

POST CARD

PLACE FIRST-CLASS STAMP HERE

Panasonic Company (West) of America
Division of Matsusita Electric Corporation of America
Specialty Product Section
6550 Katella Ave.
Cypress, California 90630.

Matsushita Electric Industrial Co.,Ltd.
Osaka 542-8588, Japan

DZ50-135
SH1098-0 Printed in Japan